保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打ち切り後、６年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」（別紙一覧表）にご相談ください。
- 所在地、電話番号などは変更になることがありますのでご了承ください。

■修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」（34、35ページ）にしたがってお調べください。なお不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを「切」にしてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

修理に際しては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は

技術料＋部品代（＋出張料金）などで構成されています。

◎廃棄処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

仕様（組込専用形）

項目		仕様
電源		単相200V（50-60Hz共用）
消費電力		4800W
	右ヒーター	IHヒーター　2500W
	左ヒーター	ラジエントヒーター　2000W
	中央ヒーター	ラジエントヒーター　1200W
	ロースター	シーズヒーター　上1200W　下600W
大きさ	トップヒーター部	幅592×奥行490（mm）
	ロースター内寸	幅333×奥行242.5×高さ84（mm）
質量（重さ）		約20kg
ヒーター切り替え		中央ヒーターとロースターの切り替え
電源コード		3.5mm² 3芯　キャブタイヤケーブル
電源プラグ		2極　接地極付　250V 30A

愛情点検

長年ご使用の場合は点検をぜひ！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- トッププレートにヒビが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。

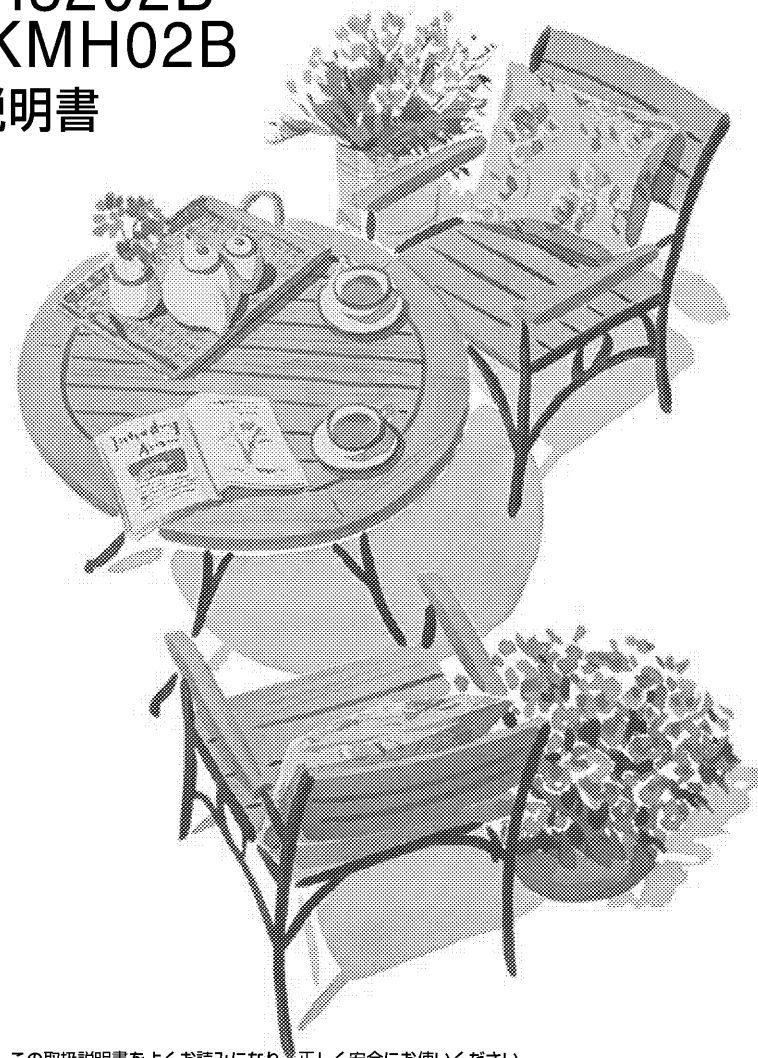
三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県大里郡花園町小前田1728-1

ZT790Z641H01＊

MITSUBISHI

三菱 IH クッキングヒーター（家庭用：ビルトインタイプ）

形名

CS-H3202B
CS-KMH02B
取扱説明書

- ※ ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- ※ 保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- ※ 取扱説明書・保証書は大切に保存してください。
- ※ 添付別紙の「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内」は、大切に保存してください。
- ※ お客様ご自身では据付けないでください。（安全や機能の確保ができません。）

特長

安全機能について

■高温注意ランプ表示
トッププレートが熱い間は高温注意ランプ表示が点灯します。各ヒーターの火力表示部の真ん中が点灯します。（右IHは「4」「5」、左ヒーターは「3」「4」、中央ヒーターは「2」「3」が点灯。）
電源スイッチを切った後も点灯してやけど注意をお知らせします。冷めると消灯します。
※各ヒーターごとに高温注意ランプ表示をするので、どのヒーターが熱いかがわかります。
※長時間ヒーターをご使用した後は、冷めて消灯するまでに時間がかかります。

■なべ無し自動停止機能
なべを置かなかったり、はずしたままにすると約1分後に自動的にヒーターの電気が切れます。（右IH）

■切り忘れ防止自動停止機能
切り忘れても最終操作後から約45分が過ぎると、ブザーが鳴り自動的にヒーターの電気が切れます。（ロースターは加熱がスタートしてから約20分後）

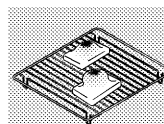
■温度過昇防止機能
なべ底が高温になり過ぎると、自動的に火力をコントロールします。（特に炒めものなどの予熱時などに働くことがあります。）
※温度が下がると自動的に加熱し始めます。
※空焼きなどの異常時にはヒーターの電気が切れます。

■チャイルドロック機能
チャイルドロックを設定すると、すべてのヒーターが使えなくなります。

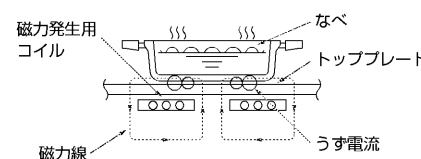
■ラジエントヒーターロック機能
ラジエントヒーターのみ使用できないように設定できます。誤操作によるやけどを防止します。

■感震機能
地震が発生して感震機能が働くと、すべての動作が自動的に停止します。（約震度5以上の場合）

左ヒーター、中央ヒーター（ラジエントヒーター）

ラジエントヒーターなので、いまお使いのなべのほとんどが使用可能。
また、中央ヒーターは排気口部がじゃまにならない形状なので、20cmまでのなべが置けて、ゆとりのクッキング。

付属品の焼きあみを使えば、焼く・あぶるなど調理の幅がひろがります。（33ページ）

IH（電磁誘導加熱）とは

磁力線により発生するうず電流で、なべ自体が発熱します。

右IH

天ぷら専用の油温度調節機能と2500Wの高火力で簡単・スピーディーに調理。

ロースター

水を張らない両面焼き自動式なので、蒸し焼きにならずカラッとこんがり。

便利さいろいろ

タイマー　煮込みやパスタなどのゆでものに便利

ダイヤル式の火力調節つまみ　大型のダイヤルで微妙な火力調節が可能
最小・最大火力と基準火力でブザーが鳴ります。基準火力ではブザー音が長めに鳴るので火力調節のめやすになります。

基準火力位置		
	右IH	「4」
	左ヒーター	「4」
	中央ヒーター	「3」
	ロースター手動	「中」
	ロースター自動メニュー	「姿焼き」

スムーズトッププレート　凹凸がなく、お手入れが簡単

この取扱説明書では次のように表します

■ 操作手順は…………… 1　2　3
■ 操作により自動的に変わる状態…… ▶
■ 表示ランプの点灯は…………………… ●
■ 表示ランプの点滅は………………… ✳
■ 表示ランプの色は……（赤）▬（緑）▬
（消灯）▭

もくじ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

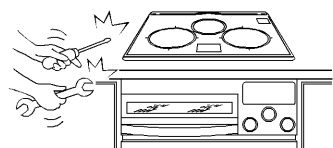
警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの

注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

	禁止		接触禁止		水かけ禁止
	分解禁止		指示に従い実行する		

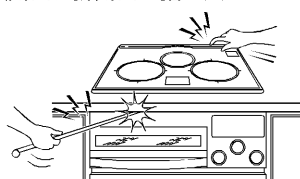
警告

分解・改造・修理はしない

分解禁止

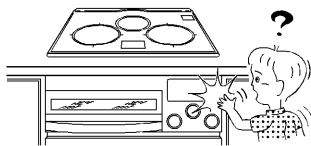
火災・感電・けがの原因。
修理は据付施工店またはお近くの「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

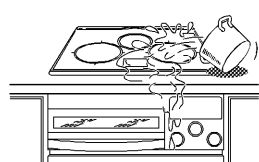
吸気口、排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない

吸気口、排気口に指を入れない

禁止

火災・感電・けがの原因。

子供など取り扱いに不慣れなかただけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

禁止

感電・けが・やけどの原因。
※使用後や操作しないときは、触れたり当たらないようにロースター扉を閉める。

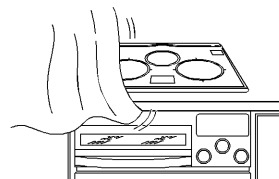
本体に水をかけない

水かけ禁止

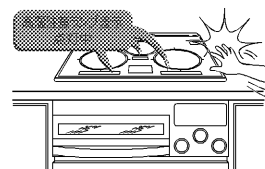
漏電・ショート・火災・感電の原因。

警告

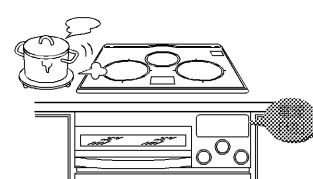
可燃物を近づけない

※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上やそばに置かない。

禁止

火災・やけどの原因。

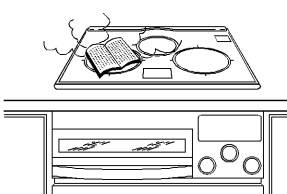
高温注意ランプ表示が点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分に触れない

接触禁止

高温のためにやけどの原因。
※高温注意ランプ表示が消えてもすぐには触らない。

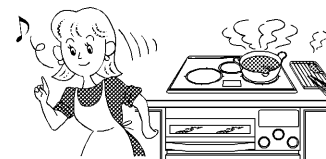
使用後は電源スイッチを切る

スイッチを「切」にする

火災の原因。
※長期不在のときは、ブレーカーを切る。

ラジエントヒーターの上になべ・焼きあみ以外の物を置かない

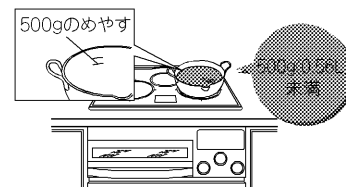
禁止

火災の原因。

揚げもの調理について

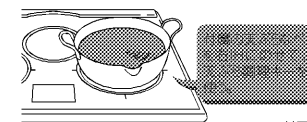
揚げもの調理中はそばを離れない

離れない

油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因。

※炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をする。

油の量は500g（0.56L）未満では調理しない

禁止

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎて火災の原因。

付属の天ぷらなべを使う

右IHの天ぷら調理キーを使う

付属の天ぷらなべと右IHの天ぷら調理キーを使う

底に凸凹やそりのあるなべを使ったり、左ヒーターや中央ヒーターを使うと油温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因。

安全のために必ずお守りください

⚠注意

本体前方に物を置かない
火災の原因。
禁止

トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電の原因。
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。
※トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない。
禁止

ラジエントヒーターの上に直接食材をのせて焼かない
発火・異常動作の原因。
禁止

IHの上に下記の物を置いたまま通電しない
加熱してやけどしたり破裂してけがの原因。
- 吸・排気カバー
- ロースター受け皿
- こんがりプレート
- スプーンなどの金属製小物
- スプレー缶
- ガスボンベ

禁止

なべを不安定な状態で使用しない
トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因。
禁止

排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない
本体内部が加熱して火災・やけどの原因。
禁止

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用に当たって、医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある。
医師と相談

缶詰やアルミ箔・アルミ製レトルトパックなど、なべ以外のものを加熱しない
破裂してけがをしたり赤熱してやけどの原因。
禁止

IHでアルミ製容器（うどん等が入った簡易なべ）を加熱しない
容器が赤熱したり、穴があいてやけどの原因。
禁止

なべなどの下に紙などを敷かない
なべの熱で紙がこげるなどの原因。
禁止

空だきをしたり、加熱し過ぎない
なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因。なべのそり、変形、トッププレートの破損の原因。
禁止

水をかけたり、火気を近づけたりしない。
感電・漏電の原因。
禁止

調理以外の目的で使用しない
火災の原因。
禁止

使用中・使用後しばらくはロースター扉とその周辺の金属部やなべに触れない
高温のためにやけどの原因。
※なお、高温注意ランプ表示はトッププレートのヒーター部用のため、ロースター扉とその周辺の金属部やなべが高温の場合でも点灯はしないので注意する。
接触禁止

お手入れは冷えてから行う
やけどの原因。
（つづき）

⚠注意

揚げもの調理について

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない
油温度調節機能が働かず、異常加熱し火災の原因。
禁止

油煙が多く出たら電源スイッチを切る
油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因。
スイッチを切る

揚げもの調理中は飛び散る油に注意する
油が飛び散ってやけどの原因。
※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる。
（➡31ページ「油の飛び散りを少なくするために」）
油に注意

揚げもの調理中は他のヒーターを使わない
揚げもの調理中に飛び散った油が、通電中のラジエントヒーターにつくと発火・火災の原因。
禁止

ロースター調理について

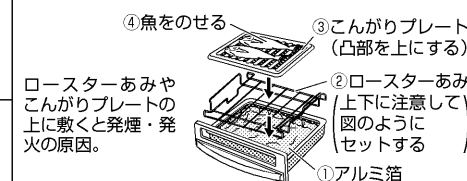
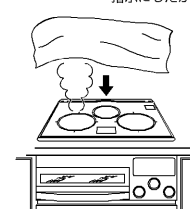
使用中は本体から離れない
調理物が発火して火災の原因。
離れない

必要以上に加熱しない
加熱しすぎると発火の原因。
禁止

使用後は必ずお手入れをする アルミ箔も毎回新しいものに取りかえる
こんがりプレートや受け皿等に調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因。
お手入れする

ロースター受け皿にアルミ箔を敷いて使用する 水は入れない
温度検知が働かず調理物からの発煙・発火の原因。
※続けて焼くときは、アルミ箔を取りかえる。
<セットのしかた>
アルミ箔は必ずロースターあみの下に敷く。
指示にしたがう

ロースターあみやこんがりプレートの上に敷くと発煙・発火の原因。

④魚をのせる
③こんがりプレート（凸部を上にする）
②ロースターあみ（上下に注意して図のようにセットする）
①アルミ箔

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する
①電源スイッチを切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときロースター扉の周囲から煙が出ます。
- 炎が消えるまでロースター扉を引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
- ロースター扉(ガラス窓)に水をかけない。（ガラスが割れます。）

指示にしたがう
■ロースター使用時のお願い
- ロースター扉を引きだしたときに、上から強い力を加えない
  ロースター扉や受け皿が落下してけがをしたり器具を破損する原因になります。
- グリル用の小石などは使わない
  発煙・発火・やけどの原因になります。
- 吸・排気カバーの上に物を置かない
  ロースター取っ手が熱くなり、やけどの原因になります。また、本体内部の温度が上がり、故障の原因になります。

各部のなまえと働き

本 体

中央ヒーター
ラジエントヒーター1200W

中央ヒーター火力表示ランプ

左ヒーター
ラジエントヒーター2000W

左ヒーター
火力表示ランプ

凸マーク ※ 4ヵ所
目の不自由な方のため
に設けています。
（なべを置く位置のめやす）

受け皿

ロースター扉

ロースター取っ手

ロースター
シーズヒーター　上1200W　下600W

トッププレート

吸・排気カバー
（吸気口・排気口）

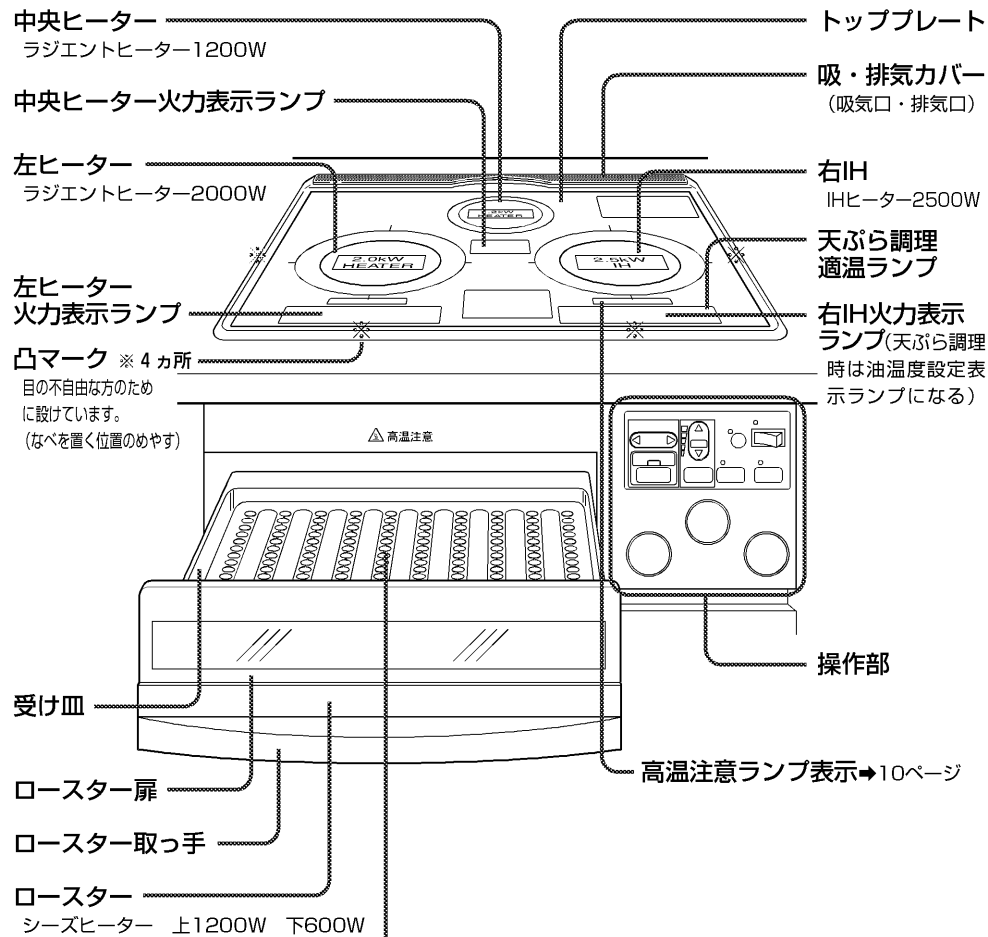
右IH
IHヒーター2500W

天ぷら調理
適温ランプ

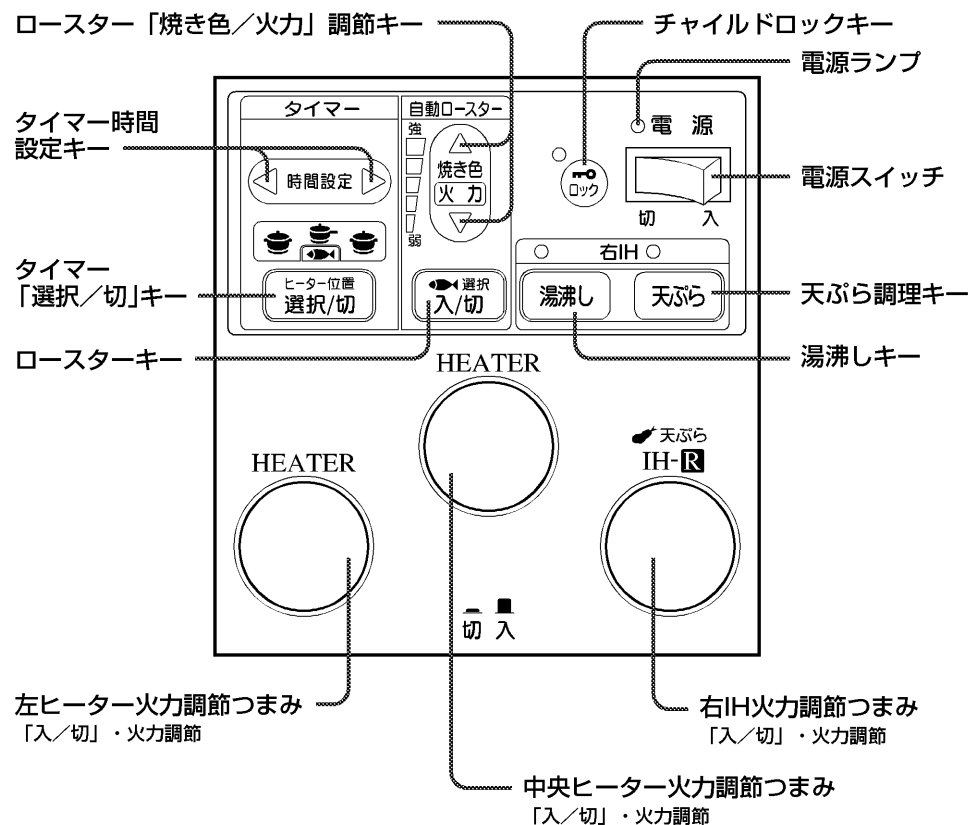
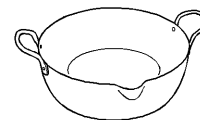
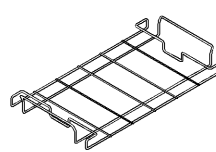
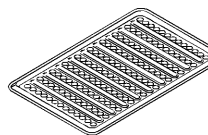
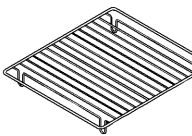
右IH火力表示
ランプ（天ぷら調理
時は油温度設定表
示ランプになる）

操作部

高温注意ランプ表示➡10ページ

⚠ 高温注意

こんがりプレート
（上段）

ロースターあみ
（下段）

操作部

付属品

天ぷらなべ［1個］（消耗部品➡27ページ）	ロースターあみ［1枚］	こんがりプレート［1枚］（消耗部品➡27ページ）	焼きあみ［1枚］
初めは台所用洗剤でよく洗い、一度水を沸騰させその熱湯をすててから使う	ロースターの受け皿の中に入れて使う（上下に注意して図の向きに入れる）	ロースターあみの上にのせて使う（凸部を上にする）	左・中央ヒーター（ラジエントヒーター）の上にのせて、あぶりもの調理やもち焼きなどに使う（➡33ページ）

トッププレート部

高温注意ランプ表示

トッププレートが熱い間は高温注意ランプ表示が点灯します。各ヒーターの火力表示部の真ん中が点灯します。（右IHは「4」「5」、左ヒーターは「3」「4」、中央ヒーターは「2」「3」が点灯。）

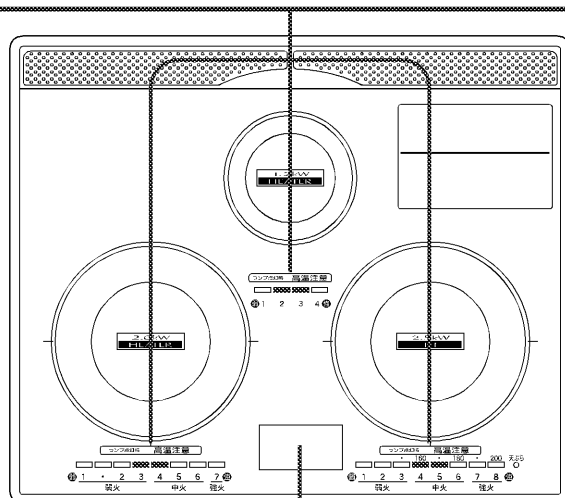
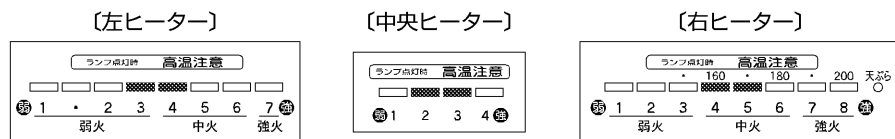
電源スイッチを切った後も点灯してやけど注意をお知らせします。冷めると消灯します。

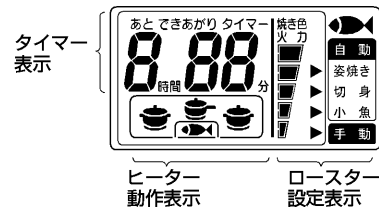
※各ヒーターごとに高温注意ランプ表示をするので、どのヒーターが熱いかがわかります。

※長時間ヒーターを使用した後は、冷めて消灯するまでに時間がかかります。

〔左ヒーター〕

〔中央ヒーター〕

〔右ヒーター〕

表示部（説明のために全て表示してあります。）

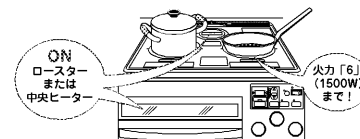
各ヒーターや機能（タイマーなど）の使用状況を表示します。

お知らせ

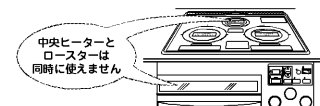
- 表示部の上に高温のなべ等を置くと、表示部が黒くなることがあります。
  黒くなった場合はなべ等をおろし、放置してください。
  しばらくするともとに戻ります。
- 使用中、操作をしない状態で30秒たつと、表示部のバックライトが暗くなります。

■3つのヒーターを同時に使用するとき

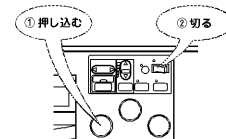
●IHが火力「6」（1500W）までしか使えなくなります。

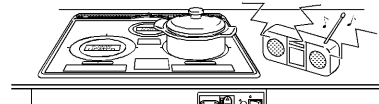
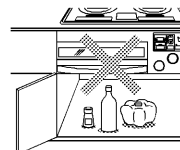
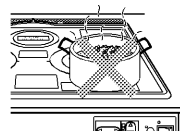
●IHを火力「7」以上で使っていた場合、3つ目のヒーターをつけた時点で自動的に火力が「6」に下がります。

※IHの火力を上げようと操作してもブザーが鳴って上がりません。
他のヒーターを停止すると、最大火力まで使えるようになります。

■中央ヒーターとロースターは同時に使えません

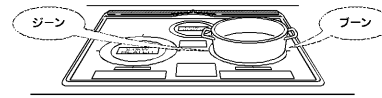
※［ロースターを使うときのお願い］
中央ヒーターの火力調節つまみが出ている状態ではロースターが使えません。
中央ヒーターの火力調節つまみを押し込んでからロースターを設定してください。

■ヒーターを消すときは、火力調節つまみを押し込んでから電源スイッチを切りましょう

●火力調節つまみを押し込まずに電源スイッチを「切」にした場合、次に使用するとき（電源スイッチを「入」にして）そのまま火力調節つまみを回してもヒーターが加熱されません。
ヒーターを加熱するには一度火力調節つまみを押し込み、再度押し出して火力表示部が緑点灯してから火力設定してください。

※感震機能が働いてヒーターが自動停止した場合も同様です。

お 願 い

- キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かないでください。（熱による変質の原因になります。）
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
  （磁力線により本製品が故障する原因になります。）
- 使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけないでください。
  - ・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど
    （記録が消える恐れがあります。）
  - ・ラジオ、テレビなど
    （受信障害を及ぼすことがあります。）

- 火力表示部の上に熱いなべを置かないでください。
  （表示部の温度が上がり、故障の原因になります。）
- 酸の強い食品や塩素系の洗剤がついた場合は、すぐにふき取ってください。（放置すると、トッププレートが変色することがあります。）
  ※酸の強い食品…ジャム、レモン汁、梅を使った食品

お知らせ

- IHの使いはじめに本体内部にある磁力発生コイルからにおいが出てきますが異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。（磁力発生コイル➡3ページ「IH（電磁誘導加熱）とは」）
- IHで調理中に
  - ・なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。
  - ・通電を停止せずになべをはずすと「ピン」という短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。

- なべ底面やトッププレート面に水や油が付着した状態で使用すると、なべが動いたり回転することがあります。
- ロースターの使いはじめに、煙やにおいが出ることがあります。ご使用にともない出なくなります。

使えるなべについて

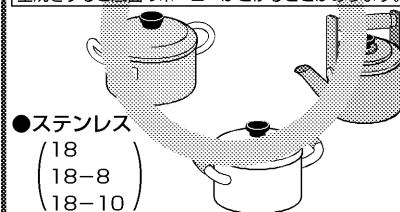
■IHは、材質や底の形状によって使えるなべと使えないなべがあります。
財団法人製品安全協会の（S CH）（S IH）（S CH·IH）マークのあるなべをお勧めします。

IHで使えるなべ

材　質

●鉄、鉄鋳物

●鉄ホーロー

ホーローなべの種類（なべ底が薄いものなど）によっては、空焼きすると底面のホーローがとけることがあります。

●ステンレス
（18、18−8、18−10）

18−8・18−10ステンレスなべ
多少火力が落ちたり、厚さが1mm以上のなべは、使えない場合があります。

●クラッドなべ（多層なべ）
種類によっては発熱しないものがあります。

形　状

●底が平らで、底の直径が12〜27cmのなべ

底の直径12〜27cm

お願い

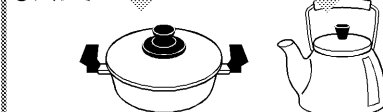
- 底の薄いなべは、なべ底が変形することがあります。低めの火力で使用してください。
- 使えるなべでも形状、材質により多少火力が変わります。
- フライパンなどは底の厚いものの方が変形しにくくまた温度むらが少なく焦げにくくなります。

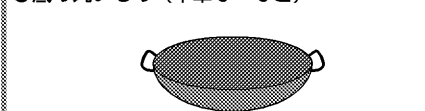
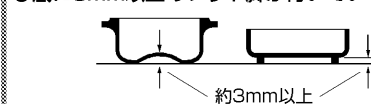
IHで使えないなべ

材　質

●耐熱ガラス　●陶磁器（土なべなど）

●銅

●アルミ

形　状

●なべの底に銅やアルミを貼っているもの
●底の直径が12cm未満
右IHの中央の円が直径約12cmですので、めやすにしてください。
●底の丸いもの（中華なべなど）

●底に3mm以上のソリや脚が付いているもの

約3mm以上

左・中央ヒーター（ラジエントヒーター）で使えるなべ・使えないなべについて

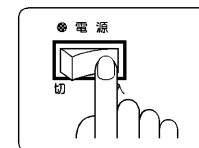
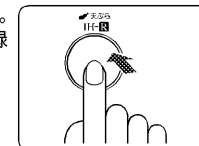
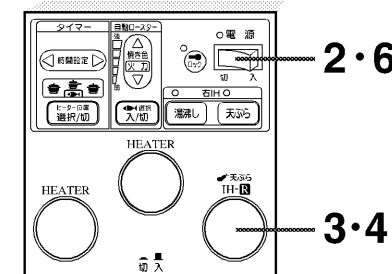
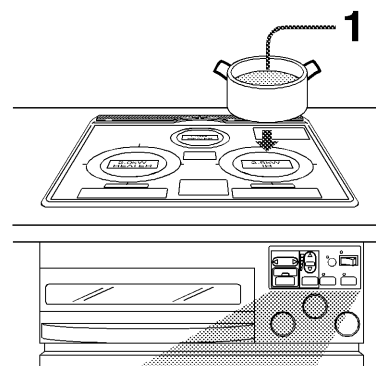
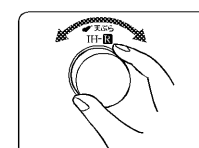
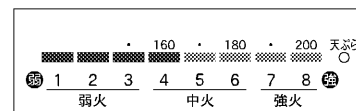
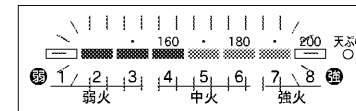
底が平らで厚手のなべが適しています。
次のようななべ・調理器具は使えません。

✕
- ●ガラス製なべ（割れることがあります。）
- ●ホーローなべ（空焼きすると底がとけることがあります。）
- ●底に凸凹があるもの（ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。）
- ●直火用魚焼器・あみ（トッププレート損傷の原因になります。）

お願い
- 土なべの底がすれるとトッププレートを傷つけることがあります。土なべを使用するときは引きずらないでください。

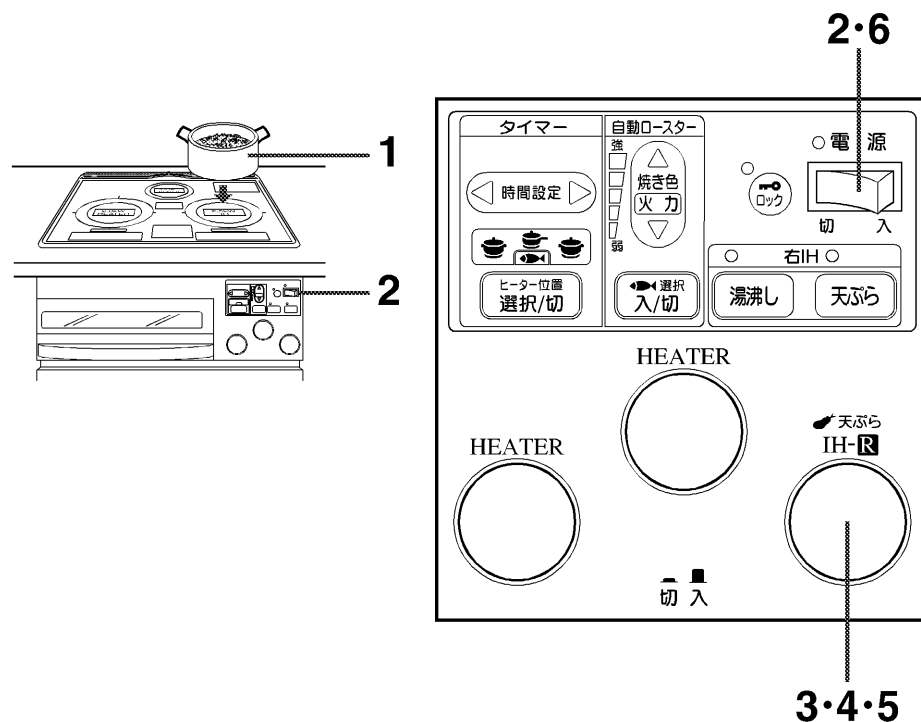
IHで使えるなべの見わけかた

1 なべに水を入れ、IHの上に置く

2 電源スイッチを「入」にする
▶電源ランプが点灯。

3 「右IH火力調節つまみ」を押す
▶IH火力調節つまみが出る。
▶右IH火力表示ランプが緑点灯。

4 「右IH火力調節つまみ」を回す

○　使えるなべ	✕　使えないなべ
トッププレートのIH火力表示ランプが点灯。 ●なべが加熱されます。	トッププレートのIH火力表示ランプの両端を除いて残りの6個が点滅。 ●なべ無し自動停止機能が働き、なべは加熱されません。
使えるなべと見わけても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。	約1分後に火力表示ランプが緑点灯し、自動的に電気が切れます。

お願い
- 確認したら、すみやかに右IH火力調節つまみを押して電気を切ってください。そのまま放置すると使えるなべの場合は加熱されます。

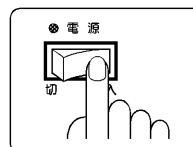
5 「右IH火力調節つまみ」を押す
▶ヒーターの電気が切れる。

6 電源スイッチを「切」にする
▶電源ランプが消灯。

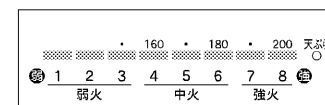
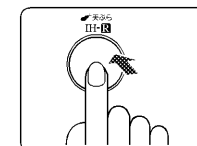
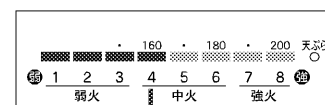
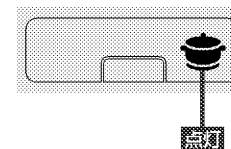
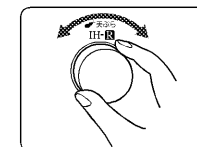
加熱調理をする（右IH）

1 なべに材料を入れ、右IHの中央に置く

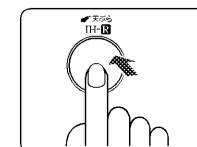
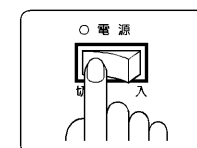
使えるなべ➡12ページ

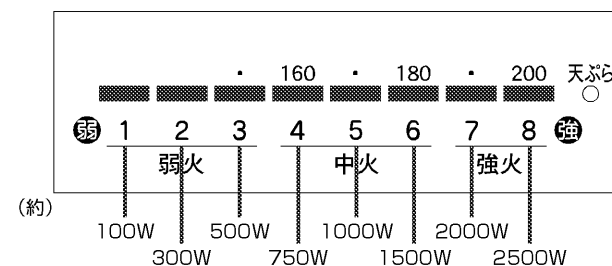
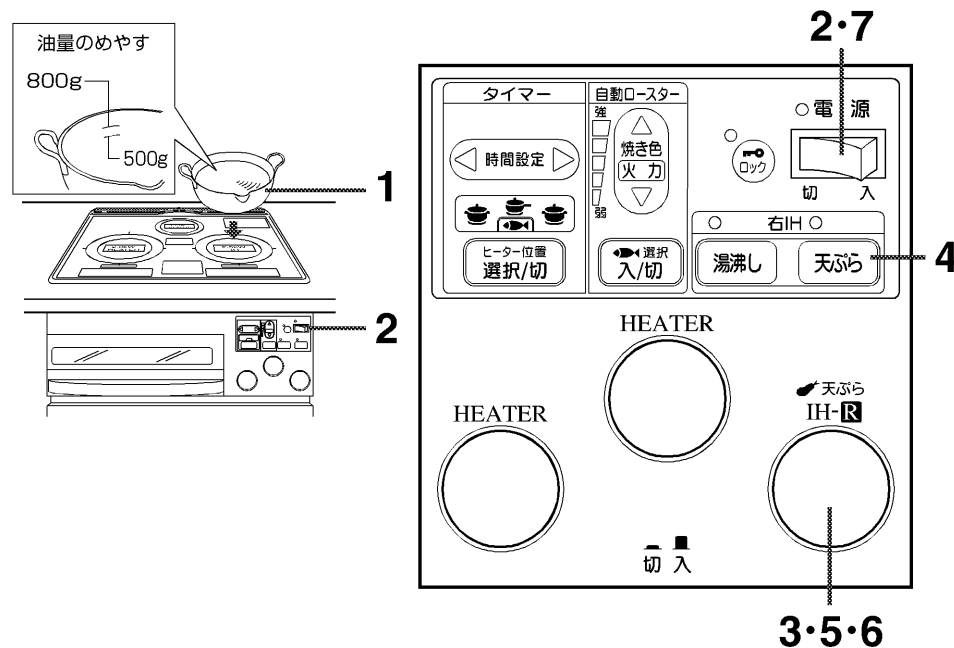
2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

● 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして加熱し過ぎないようにご注意ください。
（油の温度が急激に上がり、油が発煙したり発火することがあります。）

3 「右IH火力調節つまみ」を押す

▶火力調節つまみが出る。
▶右IH火力表示ランプが緑点灯。
● 火力調節つまみを押しただけでは、ヒーターは動作しない。（安全のため）

4 「右IH火力調節つまみ」を回して火力を選び調理する

5 調理が終わったら「右IH火力調節つまみ」を押し込む

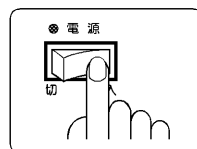
▶ヒーターの電気が切れる。

6 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

右IH火力

揚げもの調理をする（右IH）

1 付属の天ぷらなべに油を入れ、右IHの中央に置く

●油の量は800g（約0.9L）で調理をする。

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

⚠警告

揚げもの調理中はそばを離れない
火災の原因。

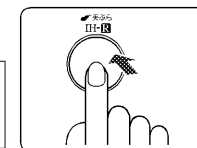
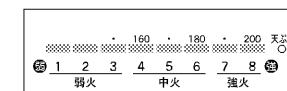
付属の天ぷらなべを使う
右IHの天ぷら調理キーを使う
火災の原因。

油の量は500g（0.56L）未満では調理しない
火災の原因。

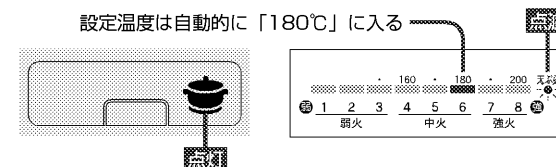
お願い

●なべ底がそったり、変形したなべを使わないでください。
●なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わないでください。
●天ぷらなべに油を入れてから予熱してください。（油温が低くなることがあります。）

3 「右IH火力調節つまみ」を押す

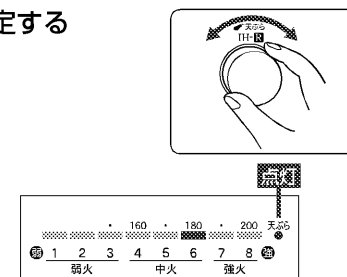
▶火力調節つまみが出る。
▶右IH火力表示ランプが緑点灯。
●火力調節つまみを押しただけでは、ヒーターは動作しない。（安全のため）

4 天ぷら を押す

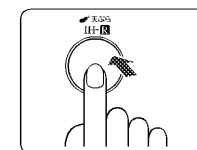
▶天ぷら調理適温ランプが点滅。

設定温度は自動的に「180℃」に入る

5 「右IH火力調節つまみ」を回し、油温度を設定する

設定温度までの所要時間……約10分
（付属の天ぷらなべで、設定油温180℃、油800g（約0.9L）の場合）

ブザー（ピピピッ）が鳴ったら予熱完了
調理をする

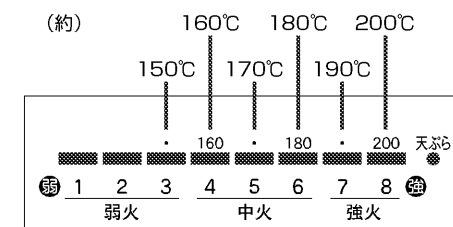
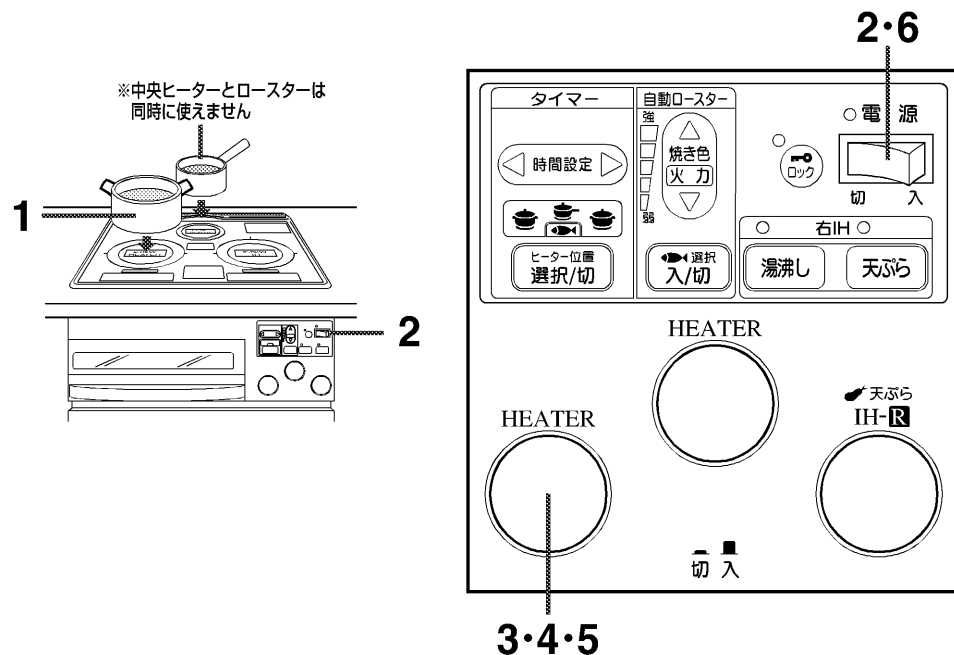
▶天ぷら調理適温ランプが点灯。

6 調理が終わったら「右IH火力調節つまみ」を押す

▶ヒーターの電気が切れる。

7 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

お知らせ

●調理中に設定温度を変更すると、温度表示は移動しますが、天ぷら調理適温ランプは 点灯 したままです。
●調理中に油を追加した時は、天ぷら調理適温ランプは 点灯 したままです。
しばらくすると、設定温度の油温度になります。
●トッププレートが熱いときに揚げもの調理をすると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
●右IHで通常の加熱調理中やその後も、天ぷら調理キーを受け付けます。

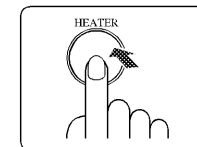
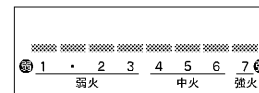
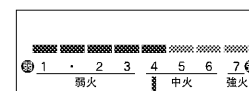
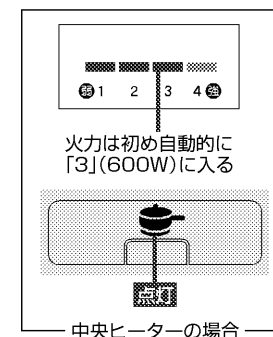
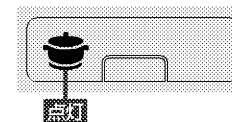
温度のめやす （説明のためにすべて点灯しています。）

加熱調理をする〔左・中央ヒーター〕

左ヒーターを使う場合で説明しますが、中央ヒーターを使う場合も同じです。

1 なべに材料を入れ、左ヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

3 「左ヒーター火力調節つまみ」を押す

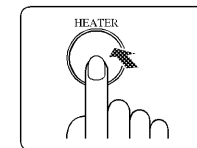
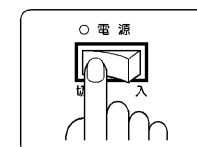
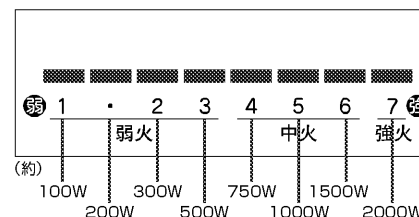
▶火力調節つまみが出る。
▶左ヒーター火力表示ランプが緑点灯。
● 火力調節つまみを押しただけでは、ヒーターは動作しない。（安全のため）

4 「左ヒーター火力調節つまみ」を回して火力を選び、調理する

5 調理が終わったら「左ヒーター火力調節つまみ」を押し込む

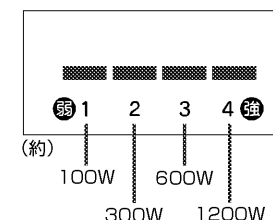
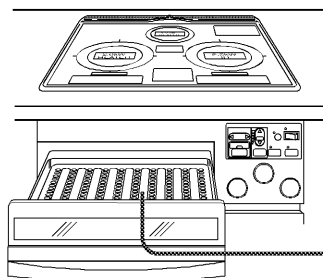
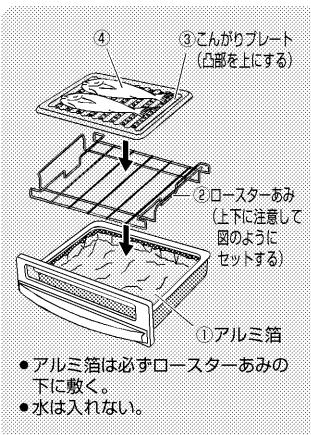
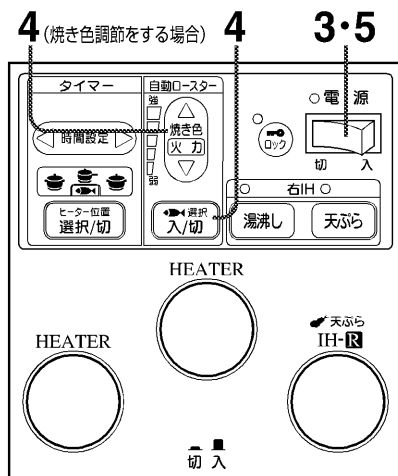
▶ヒーターの電気が切れる。

6 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

お知らせ

● ヒーターの火力を最大火力以外に設定すると電気をコントロールするので、ヒーターが赤くなったり消えたりします。ヒーター部が赤く見えないことがありますが故障ではありません。
● 調理中、高温になりすぎると温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりしますが故障ではありません。
● ヒーターが赤くなるときに周囲との温度差により水蒸気でトッププレートの内側がくもることがありますが異常ではありません。しばらくするとくもりが取れますのでそのままご使用ください。

左ヒーターの火力

中央ヒーターの火力

魚を焼く 自動両面焼き（ロースター）

※ロースターと中央ヒーターは同時に使えません。
※中央ヒーター火力調節つまみが出ていると［入/切］を受け付けません。中央ヒーター火力調節つまみを押し込んだ状態にしてロースターを設定してください。

● アルミ箔は必ずロースターあみの下に敷く。
● 水は入れない。

1 ①受け皿にアルミ箔を敷く
②ロースターあみをセットする
（上下をまちがえないようにしてください）
③こんがりプレートをロースターあみの上にのせる
④魚をのせる

こんがりプレートにサラダ油をぬると、魚の皮などがくっつきにくい。

2 受け皿をロースター庫内にセットする

3 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

お願い

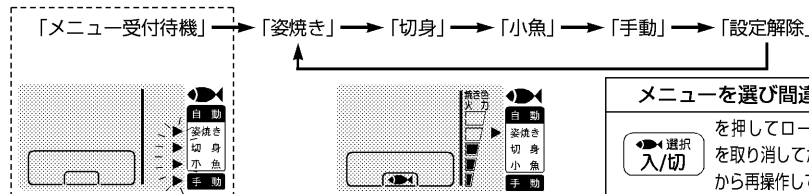
● 種類の異なる調理物は一緒に焼かないでください。
● ロースター扉は、奥まで押して確実に閉めてください。
● ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。
（調理中、排気口から煙が出ます。）
● 調理後、追い焼きするときは手動で焼けぐあいを見ながら焼いてください。
（「手動」➡22ページ）

お知らせ

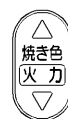
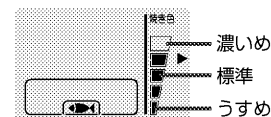
● おいしく焼き上げるために水を入れません。
● 魚はこんがりプレートの中央にのせてください。両端に魚をのせると焼き色がうすくなります。
● ロースター使用中、ヒーターの熱による金属の膨張・収縮で音がすることがありますが異常ではありません。
● ロースターで調理中に左右（どちらか）のヒーターにタイマー設定をすると、表示部はタイマーの時間表示をします。ロースターの自動調理時間を表示したいときは、［入/切］を押してください。
● さんまなどの脂の多い魚を1尾で焼くときは、「焼き色調節」を「標準」以下でご使用ください。

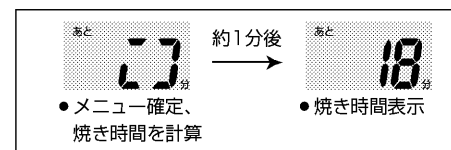
4 ［選択 入/切］を押してロースターメニューを選ぶ

● 押すごとに▶マークが移動。
● 5秒間操作をしないとそのメニューで確定される。

魚の種類・大きさなどにより、メニューと焼き色を選んでください。
（➡32ページ「自動調理　ロースターメニューと魚の分類」）

メニューを選び間違えた時

［選択 入/切］を押してロースター設定を取り消してから、手順4から再操作してください

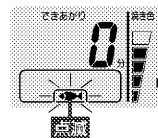
焼き色調節

で焼き色を選ぶ。

● 焼き色は、ロースターメニューを選んだ後1分間受け付けます。
● 一度焼き色を選ぶと、次回からその焼き色で焼き上げます。

調理スタート

● メニュー確定、焼き時間を計算
● 焼き時間表示

調理終了（ピピピピピッ、…）

▶自動的に電気が切れる。

魚を取り出す

▶ロースター扉を開けると表示が消える。

残り時間表示について

調理中に、残り時間の修正をする場合があります。

5 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

自動調理中にロースター扉を開けた場合

● 加熱は一時停止します。ロースター扉を閉めると自動的に継続します。
● 焼き色がうすくなります。
● 開け放しにしたり、ロースター扉をきちんと閉めなかったときは30秒後から10秒刻みでブザーが鳴ってお知らせします。
（30分間。その後調理は取り消しになります。）

途中で自動調理をやめるとき

● ［入/切］を長押ししてください。

魚を焼く 手動片面焼き（ロースター）

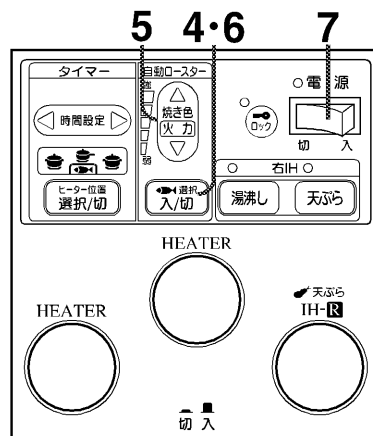
手動は、上ヒーターのみの片面焼きです。
（様子を見ながら魚を裏返してください。）

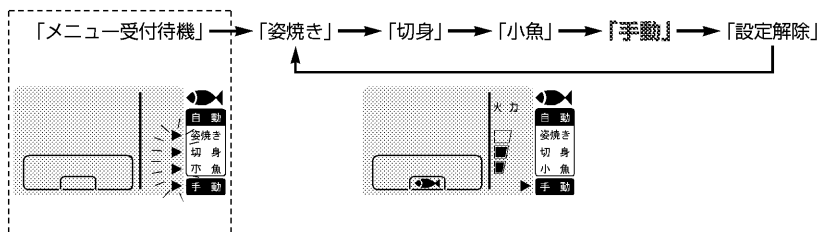
※中央ヒーター火力調節つまみが出ていると［入/切］を受け付けません。中央ヒーター火力調節つまみを押し込んだ状態にしてロースターを設定してください。

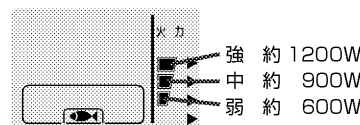
お願い

- ロースター扉は、奥まで押して確実に閉めてください。
- ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。
（調理中、排気口から煙が出ます。）

お知らせ

- おいしく焼き上げるために水を入れません。
- 魚はこんがりプレートの中央にのせてください。両端にのせると焼き色がうすくなります。
- ロースター使用中、ヒーターの熱による金属の膨張・収縮で音がすることがありますが異常ではありません。

1 2 3 自動両面焼き と同じ➡20ページ

4 ［入/切］を押し「手動」を選ぶ

5 で火力を選び、調理する

調理中でも自由に火力を変更できます

表が焼けたら魚を裏返す

- ロースター扉を引き出し、魚を裏返してロースター扉を奥まで押して閉める。

▶ロースター扉を閉めると、自動的にスタートする。

6 調理が終わったら

［入/切］を押し、魚を取り出す

7 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

タイマーを使う

- タイマーは各ヒーターのいずれか一つに設定できます。
（ロースターは「手動」のみ）
- タイマーを使うには、はじめにヒーターを動作させてください。動作したヒーターにタイマーを設定することができます。
- 設定時間が経過すると、ヒーターの電気が自動的に切れます。

右IHにタイマーを設定する場合で説明します。

1 右IHを動作させる

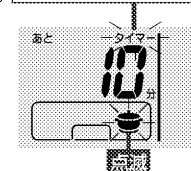
- 右IHの使い方（➡14、15ページ）

2 ［ヒーター位置 選択/切］を押す

- 残り時間は自動的に「あと10分」を表示。

点滅
3秒後に点滅から点灯に変わり、タイマーがスタートする。

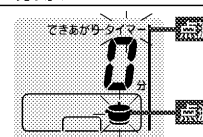
■複数のヒーターを使っているときのヒーター選択

［ヒーター位置 選択/切］を押すごとにヒーター表示の点滅が移動します。
設定するヒーター表示を選んでください。（点滅させる）
（例）左ヒーターとロースターを使っているとき

3 ［時間設定］を押して、時間を設定する

※手順2でタイマーがスタートした後でも設定できます。

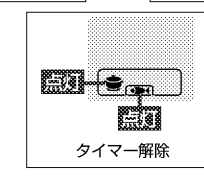
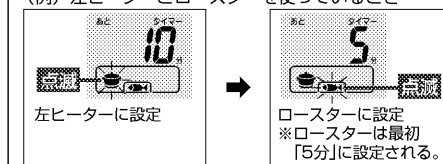
ヒーター	設定できる時間		
左ヒーター	1時間30分まで ※火力「3」以下の場合は、最大5時間まで設定できます。	1～30分	：1 分刻み
右IH		30分～1時間30分	：5 分刻み
中央ヒーター		1時間30分～5時間	：10分刻み
ロースター	25分まで	1分刻み	

設定時間終了（ピピピピピッ、……）

▶設定したヒーターの電気は自動的に止まる。

4 「右IH火力調節つまみ」を押す

▶表示部の表示が消える。

5 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

タイマーを使っている途中で調理を終了するとき

- 設定中のヒーターの火力調節つまみを押し込んで電気を止めてください。

ロースターの場合は［入/切］を押してください。
タイマーも取り消しになります。

タイマーを取り消すとき

- ［ヒーター位置 選択/切］を押してください。

お知らせ

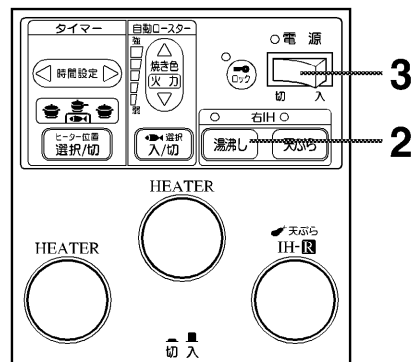
- 左右（どちらか）のヒーターにタイマーを設定中に、ロースター自動調理を設定すると、表示部はロースター自動調理の時間表示をします。タイマー時間を表示したいときは、［ヒーター位置 選択/切］を押してください。

湯沸し機能（右IH）

沸騰させながらカルキをとばして、その後火力を落として保温します。しばらくすると自動的に電気が切れます。

準備

- 底の平らなやかんに1L～2Lの水を入れてセットします。

※2L以上の水を入れると沸騰前に終了します。安全のため最長15分で電気が切れるためです。

右IHを動作させる

- 右IHの使い方（➡14、15ページ）

湯沸し を押す

- 火力は自動的に「7」（2000W）に入る。

点灯

湯沸し

↓

沸騰後（ピピピッ）

- 火力は自動的に「5」（1000W）に下がる。

↓

カルキをとばしながら保温します。

終了（ピピピッ）

▶自動的にヒーターの電気が切れる。

3 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

お願い

- 沸騰するまではふたの開け・閉めや、水や具の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かなくなります。

途中で湯沸し機能を取り消すときは、火力調節つまみを押し込むか、湯沸し を押してください。

お知らせ

- なべの材質・厚みや水温・水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、ふきこぼれることがあります。
- 下記の場合、温度センサーが正しく働かず湯沸し機能が働きません。
  - 揚げもの調理後などトッププレートが熱い場合。（通常の加熱調理の操作で沸してください。）
  - 底がそったなべなどを使った場合。（底が平らなものを使ってください。）
  - トッププレートのヒーター部やなべ底に水や異物が付着している場合。（ふきとってからご使用ください。）

安全（ロック）機能

チャイルドロック チャイルドロックを設定すると、すべてのヒーターが使用できなくなります。

設定する

1 電源スイッチを「入」にする

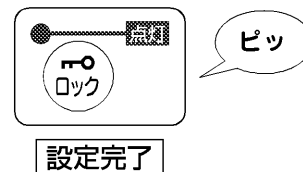
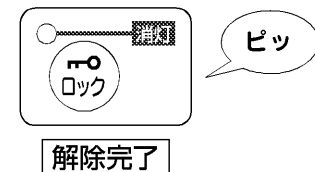
2 ロック を3秒間押す

設定完了

解除する

1 電源スイッチを「入」にする

2 ロック を3秒間押す

解除完了

お知らせ

- ヒーター使用中は、「チャイルドロックキー」を受け付けません。ヒーターの電気を切ってから、設定をしてください。
- チャイルドロックは、電源スイッチを切っても（また電源プラグを抜いても）記憶しています。

ラジエントヒーターロック ラジエントヒーターのみ使用できなくなります。

設定する

1 電源スイッチを「入」にする

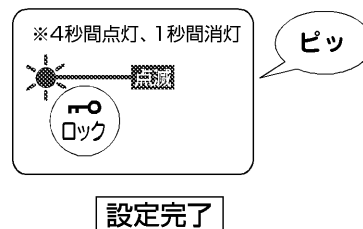
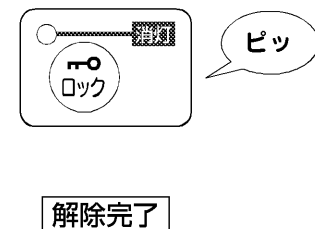
2 ヒーター位置 選択/切 と ロック を同時に3秒間押す

設定完了

解除する

1 電源スイッチを「入」にする

2 ヒーター位置 選択/切 と ロック を同時に3秒間押す

解除完了

お知らせ

- ヒーター使用中は、「ラジエントヒーターロック」を受け付けません。ヒーターの電気を切ってから、設定をしてください。
- ラジエントヒーターロックは、電源スイッチを切っても（また電源プラグを抜いても）記憶しています。

お手入れ

お手入れは、

●電源スイッチを「切」にして、冷えてから行う。

●ご使用のたびに行う。

※汚れたまま使うと、こびりついてとれにくくなります。

●薄めた台所用洗剤（中性）を使う。

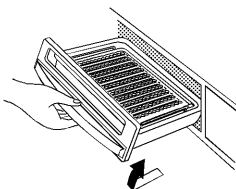
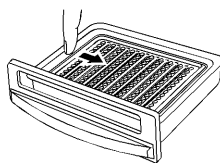
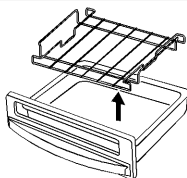
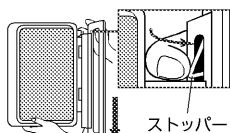
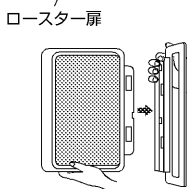
※ベンジン、シンナー、漂白剤、アルカリ性洗剤は使わない。
塗装面などのいたみの原因になります。

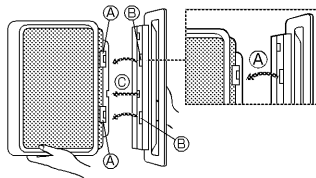
●ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面を傷つけるので使わない。

※トッププレート（ガラス部分）のこびりついた汚れには、液体クレンザーなどを使ってください。

ロースター部品の着脱のしかた

取りはずしかた

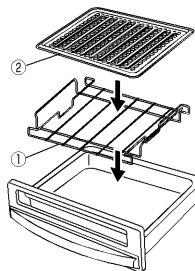
1 受け皿を引き出して、取っ手を持ち上げるようにして出す。

2 こんがりプレートを端によせ､取り出す。

3 ロースターあみを取り出す。

4 ①ロースター扉内側のストッパーを押しながらロースター扉を矢印の方向にスライドさせる。

②ロースター扉をはずす。

取り付けかた

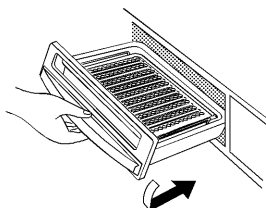
1 受け皿のツメⒶ(2カ所)に、ロースター扉のⒷ部（2カ所）をひっかける。

2 下側のツメⒸが引っかかるようにロースター扉を受け皿に押しつけながら、ストッパーが確実に引っかかるまで矢印の方向にスライドさせる。

ツメⒶ、Ⓒ（3カ所）が確実に引っかかっているか確認する。

（ロースター扉と受け皿を上図のようにずらしてください。3カ所のツメが引っかかっていないとはずれてしまいます。）

3 ①ロースターあみを受け皿に入れる。

※上下に注意してください。
(図の向きに入れる。)

②こんがりプレートをのせる。

4 ななめ上から受け皿をはめ込み、奥まで押す。

トッププレート

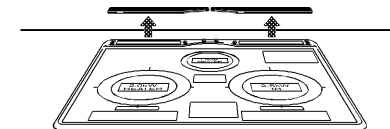
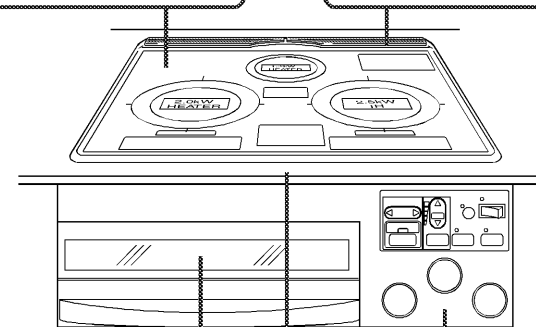
●かたくしぼったふきんでふく。

●油汚れには、台所用洗剤（中性）の溶液をしみこませ、しぼったふきんでふく。
（洗剤溶液を使ったあとは必ずかたくしぼったふきんで水ぶきする。）

●こびりついた汚れには、液体クレンザーなどを少量付けて、こすりとる。
（アルミ箔やラップをまるめてこすると、汚れが取れやすくなります。）

吸・排気カバー

本体からはずし、水洗いする。

お願い

吸・排気口にものを入れないようにしてください。

ロースター（部品の着脱のしかた➡26ページ）

ロースター扉、受け皿、こんがりプレート、ロースターあみは、庫内から取りはずして分解してスポンジで洗う。

庫内に付着した油類は台所用洗剤でふきとる。

操作部

やわらかい乾いた布でふく。

外枠

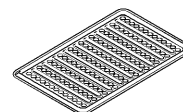
かたくしぼったふきんでふく。

こんがりプレートについて

お願い

●熱いうちに水につけない。（変形の原因）
●強い力を加えない。（変形の原因）

お知らせ

●ご使用にともない色ムラがでますが、衛生面には問題ありません。
●こんがりプレートは消耗品です。フッ素加工がいたんだ場合は、お買上げの販売店でお買い求めください。

品　　番：M26533349P
品　　名：こんがりプレート
希望小売価格：2,200円

天ぷらなべについて

お願い

●薄めた台所用洗剤（中性）で洗う。
●なべ底・外側の汚れも取り除く。
（汚れがこびりついたまま使うと、油の温度が設定温度とずれてしまいます。）

お知らせ

●なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。

品　　番：M26544340TN
品　　名：天ぷらなべ
希望小売価格：3,200円

希望小売価格は2002年9月現在。変更する場合もあります。

■ 加熱調理の火力調節のめやす

※右IHのめやすです。

凡例：▒ 沸騰やフライパン等を熱する火力　■ 調理する火力

調理	弱火 1 (100W)	弱火 2 (300W)	弱火 3 (500W)	中火 4 (750W)	中火 5 (1000W)	中火 6 (1500W)	強火 7 (2000W)	強火 8 (2500W)	火力調節のポイント
炒める きのこのソテー					■	▒ ■	■		フライパン等を火力「6」で熱する。火力「5」～「7」で炒める。
焼く お好み焼き					■	■		▒	フライパン等を火力「8」で熱する。焼き色を見ながら火力調節する。
茹でる スパゲティー						■		▒	火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。（ふきこぼれないようにする）
蒸す 茶わん蒸し				■				▒	火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。※蒸すときは火力を「4」にする。
煮る 黒豆		■						▒	火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。

●材料の量、なべの形状・材質により加熱状態が異なります。様子を見て火力を調節してください。
●なべ、フライパンの種類によっては、底面が熱で変形するときがあります。

■ 揚げもの調理の温度調節のめやす

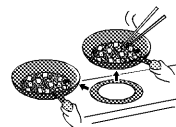
※付属の天ぷらなべで油800g（約0.9L）を加熱したときのめやす温度です。

	●	160	●	180	●	200	
(約)℃	150	160	170	180	190	200	調理のポイント
揚げる 野菜	■ 素揚げ	■ 素揚げ	■ 素揚げ	■ 天ぷら	■ 天ぷら	■ 天ぷら	●お好みにより温度を高めに設定する。※材料・油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。
魚介類				■ 天ぷら	■ 天ぷら	■ 天ぷら	
フライ				■	■	■	
冷凍食品				■	■	■	●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めにする。
2度揚げ料理	■ 1度目		■ 2度目	■ 2度目			●ポテトチップス、魚のまる揚げ、鶏のから揚げなど。

加熱調理

炒めもの

IHでのコツ

■IHはフライパンの底の部分しか熱くなりません。均等に炒めるには、一度に多くの量を作らないで、数回に分けて作る。
■フライパンは動かさずに、菜ばしやおたまなどで材料をかき混ぜて炒める。（焦げ付きそうなときは、フライパン等をIHから離して火加減を調節する。）

炒めもの調理のコツ

■フライパン等をよく熱して、多めの油を入れてなじませる。油を1度切り、再び適量の油をひく。
■炒めるときは、フライパン等に余裕を持たせた量で調理する。（材料がよく動き、焦げ付きにくく、調味料もまんべんなくからむ。）

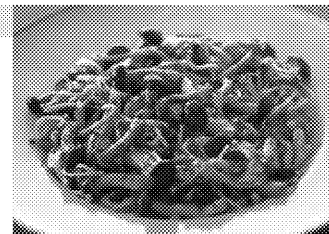
きのこのソテー

材料（4人分）

材料
(A) えのき……、しめじ……、まいたけ… 合わせて約300g
塩 ……適量
こしょう ……適量
バター ……適量
レモン汁 ……適量
白ワイン ……大さじ2

■ 作りかた

1 下ごしらえをする
●（A）は石づきを取り、小房にほぐす。

2 炒めてワインで蒸す
●火力「6」で熱したフライパンにバターを入れ、（A）を軽く炒める。
●白ワインをふり、レモン汁を加えてふたをし、ひと蒸しして塩、こしょうで味を整える。

焼きもの

IHでのコツ

■IHは火力が強いのでガスコンロの感覚で焼くと焦げ付く。最初は火力を一段落として調節する。
■フライパンの位置を時々移動させながら、むらがなくなるように焼く。

お好み焼き

材料（4人分）

(A)
卵 ……2個
薄力粉 ……150g
だし汁 ……1/2カップ
やまいも（すりおろす）…50g

塩 ……少々
こしょう ……少々
キャベツ（たんざくに切る）…300g

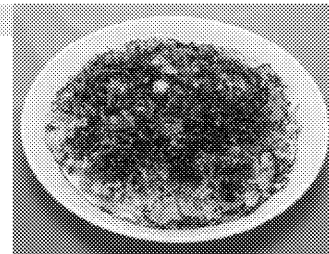
(B)
豚小間切り肉 ……80g
たこ（小さく切る）……80g
むきえび（背わたを取る）…60g

(C)
ウスターソース ……適量
青のり ……適量
紅しょうが ……適量
かつおぶし ……適量

サラダ油 ……適量

■ 作りかた

1 生地を作る
●ボールに（A）を入れてダマにならないようにかきまぜ、塩、こしょうする。

2 生地を焼く
●火力「8」で熱したフライパンに油をひいて、（B）を軽く焼いて取り出しキャベツと一緒に生地にまぜる。
●火力「8」で熱したフライパンに生地をいれ、火力「5」～「6」で両面を焼き中まで火を通す。
●（C）をお好みでかける。

蒸しもの

蒸しもの調理のコツ

■蒸すときはたっぷりの湯を沸かす。（蒸し器の中が高温に保たれる。）
■湯の量が減ってきたらお湯を足す。（湯の温度が下がらず蒸気が途絶えない。）
■茶わん蒸しなどの卵料理は、すが入らないよう一度お湯が沸いたら火力を落として蒸す。
■蒸し時間がわかっているときは、タイマーを使うと便利。

茶わん蒸し

材料（4人分）

(A)
- だし汁 …………1 3/4カップ
- 薄口しょうゆ・みりん…各小さじ1
- 塩 …………………小さじ1/2

卵…………………………………2個

(B)
- 鶏肉（1口大に切り、しょうゆ（適量）をかける）……80g
- 小えび（尾を残して殻をむき、背わたを取る）…………4尾
- ぎんなん（缶詰）…………8粒
- 生しいたけ（4等分）……1枚
- かまぼこ（3mm厚さ）…4切

みつば ……………………………適量

■ 作りかた

1 卵液を作る
- ●なべに（A）を入れて火力「4」で煮立てて冷まし、卵を混ぜてこす。

2 器に材料を入れて蒸す
- ●器に（B）を入れて、1の卵液を注ぎ入れ浮いた泡をすくい取る。
- ●蒸し器に水を入れ火力「8」で沸騰させる。沸騰したら火力「4」に落として器を並べ、ふきんをかぶせる。
- ●蒸し器のふたを少しずらしてのせ、約20分蒸す。蒸し上がったらみつばをのせ、器のふたをする。

煮もの

煮もの調理のコツ

■魚を煮るときは、汁を煮立たせてから煮ると表面が固まってうまみを逃がさず、生臭さも汁にでない。
■肉の煮込み料理の場合弱火でじっくり煮ると固い肉が柔らかくなる。しかし柔らかい肉はかえって固くなるので煮込みには向かない。
■味を含ませコトコト煮る場合は、右IHの火力「1」～「2」で、タイマーをめやすに使うと焦げつきや消し忘れがなく調理できる。
■カレー・ポタージュなどトロッとした煮込み調理のときは、火力「1」～「2」で煮込み、途中材料を数回かき混ぜる。
※温めなおすときも、弱火でかき混ぜながら行ってください。

黒豆

材料（4人分）

黒豆…………………………1カップ

(A)
- 砂糖 ……………………160g
- 塩 …………………………小さじ1
- しょうゆ…………大さじ2強

重曹 ……………………小さじ1/3弱
水…………………………………4カップ

■ 作りかた

1 下準備をする
- ●黒豆を洗って重曹を加えた水に一晩つける。

2 豆を煮る
- ●なべに1の豆を入れ、火力「8」で沸騰させる。沸騰したら火力を「4」～「5」に弱めてアクを取る。
- ●落としぶたをして火力「2」で約2時間煮る。
- ●（A）を加えてさらに30～40分煮る。
- ●指でつまんで軽くつぶれるようなら出来上がり。そのまま一昼夜置く。

※煮汁が少ないようなら、途中でお湯を加える。（豆が空気にふれるとしわができてしまう）

揚げもの調理

●右IHで天ぷら調理キーを使ってください。
●油の量は800g（約0.9L）がめやすです。
●詳しくは16、17ページをご覧ください。

揚げもの調理のコツ

■新しい油を使う。
■油の温度は材料に合わせて決める。
■1回に揚げる量は、控えめにする。（油の表面積の1/2程度がめやす）
■出来上がりのめやすは、材料が浮き上がり衣のまわりの泡が小さくなったとき。

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。
- ●特にしいたけやピーマンなど！
  （水分が残っていると油がはねることがあります。）

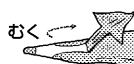
いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。
- ●長時間揚げると破裂！
  （特にけんさきいかや、するめいかなどは注意）
- ●なべの中に揚げ忘れがないか、常に確認を！

衣や生地づくりは
- ●天ぷら衣は固すぎないように！
- ●水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけて！
- ●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す

ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

いか
皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる

メンチカツ

材料（4人分）

玉ねぎ（みじん切り）……中1個（200g）

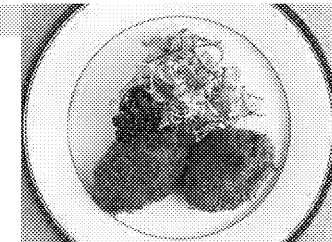
(A)
- 合びき肉 ………………200g
- 卵…………………………………1個
- パン粉 ……………2/3カップ
- 塩 ………………………………適量
- こしょう ……………………適量

薄力粉・とき卵・パン粉 ……各適量
油（付属の天ぷらなべ使用）……800g（約0.9L）

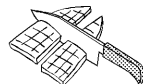
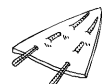
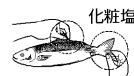
■ 作りかた

1 中身を作る
- ●火力「6」で熱したフライパンに油をひいて、玉ねぎを透き通るまで炒める。
- ●ボールに炒めた玉ねぎと（A）を入れ、粘りがでるまでよく練る。
- ●8等分にし両手にたたきつけて、空気を抜いて小判形にまとめる。

2 衣をつける
- ●薄力粉、とき卵、パン粉の順に衣をつける。

3 揚げる
- ●天ぷらなべに油を入れ、右IHにのせて天ぷら調理キーを押して「160」度で加熱する。
- ●設定温度になったら、中まで火を通すようにじっくり揚げる。

魚調理

魚を焼くときのコツ

■塩焼きは魚に塩をふり、約20〜30分おいてから焼く。
（塩が多めにふってあると、焼き色が多少強くなる。）
■皮のついている切り身やひものは皮（おもて）を上にして先に焼く。
■厚みのあるものは、厚さ4cm以下にする。受け皿からはみ出るものは半分に切る。
■焼くと反り返るものは切れ目を入れたり、串を通してヒーターに触れないようにする。

■つけ焼き、たれを切ってからこんがりプレートにのせる。（たれの塩分により、ヒーターの寿命を縮めます。）
■冷凍したものはあらかじめ解凍してから焼く。
■見ばえよく焼くには、
●表になる面に切れ目をいれ先に焼く。
●尾・ヒレに塩をまぶす（化粧塩）。または、魚の細い部分にアルミ箔を巻いておく。

両面に切り込みを入れる

ぬうように串をさす

火が通りやすい

形くずれせず、こげにくい

アルミ箔

■自動調理　ロースターメニューと魚の分類

食材の状態（季節・鮮度・脂ののりなど）により、焼けぐあいが変わります。

		魚の種類	焼き時間の例 ※焼き色調節「標準」の時	
姿焼	丸焼き ※厚みのあるものは厚さを4cm以下にする。	さんま、ほっけ、あじ	調理例	時間
			さんま　4尾（約560g）	約 17分
			あじの塩焼き　3尾（約360g）	約 18分

		魚の種類	焼き時間の例 ※焼き色調節「標準」の時	
切身	切身、開き、干物 ※厚みのあるものは厚さを4cm以下にする。	さけ、さば、ぶりの切り身 あじ・さんまの開き かれいの一夜干し	調理例	時間
			さけの切身　2切（約120g）	約　9分
			あじの開き　2枚（約260g）	約 10分

		魚の種類	焼き時間の例 ※焼き色調節「標準」の時	
小魚	小魚 小魚の干物	ししゃも、めざし	調理例	時間
			ししゃも　5尾（約100g）	約　9分

●みそづけ、かすづけやつけ焼きは焦げやすいので、「手動」で焼けぐあいを確かめながら焼いてください。

焼き色について

焼き色が付きやすいもの

●脂ののりが良い魚
●塩焼き・一塩ものは、塩分濃度が高いものほど付きやすい。

焼き色が付きにくいもの

●水分の多い魚
●皮が銀色っぽく光沢のあるものは、熱を反射しやすいので、付きにくい。
●厚みのある魚は裏面に焼き色が付きにくい。

小さめの魚を焼くとき

●尾など薄い部分が焦げやすい。

1尾(枚・切れ)など少量を焼くとき

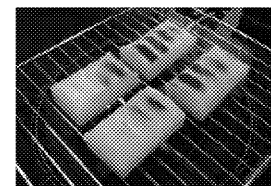
●焦げやすくなるので、焼き色調節で「うすめ」に設定して焼いてください。
（「焼き色調節」➡21ページ）

焼きあみの使い方

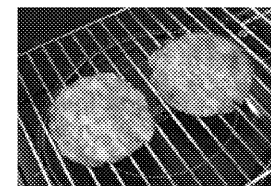
付属品の焼きあみは、左・中央ヒーター（ラジエントヒーター）との組み合わせで、IHではできない「あぶる」といった遠火感覚の調理の時に使います。
平らなトッププレートの上での使用は安定感があり、焼きあみの下に落ちてこびりついた汚れもお手入れしやすいのが特長です。
調理中も目が届き、こまめに焼き具合を確認できますので、いろいろな場面でご活用ください。

調理例

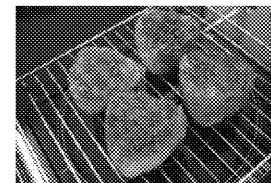
●おもち

焼きあみをセットしておもちをのせる

左ヒーター	「6」〜「7」	裏表各3〜4分
中央ヒーター	「4」	裏表各3〜4分

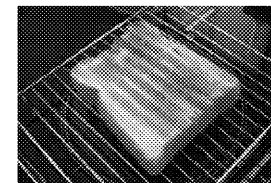
●乾きもの等

焼きあみをセットして乾きものをのせる

左ヒーター	「6」〜「7」	様子をみながらあぶる
中央ヒーター	「3」〜「4」	

●焼きおにぎり

おにぎりを素焼きしてからしょうゆをぬる。（くずれにくくなる）

左ヒーター	「6」〜「7」	裏表各4〜5分
中央ヒーター	「4」	裏表各4〜5分

●トースト

焼きあみをセットして食パンをのせる

左ヒーター	「6」〜「7」	様子をみながら焼く
中央ヒーター	「3」〜「4」	

お知らせ

●焼きあみの上にアルミ箔を敷いてその上で調理すると、アルミ箔が熱を反射させてしまうので、火力不足になり調理に時間がかかります。
●汁やタレがたれるものを焼くと、トッププレートを著しく汚します。
特にしょうゆ、砂糖が含まれているものは黒くこげつきますので、ご注意ください。

⚠注意

調理中・調理後は焼きあみが熱くなっているので注意する

高温のためにやけどの原因。

注意

調理中はそばを離れない

火災の原因。

離れない

故障かな？と思ったら

修理などを依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

症　状	調べるところ	処　置
ヒーターが入らない	電源スイッチ、またはブレーカーが「入」になっていますか。	電源スイッチ、またはブレーカーを「入」にする。
	火力調節つまみが出たままの状態で電源を「入」にした場合、そのまま火力調節つまみを回しても動作しません。	火力調節つまみを１度押し込んでから再度電源を「入」にして火力設定をする。 ➡11ページ
	チャイルドロックまたはラジエントヒーターロックを設定していませんか。	チャイルドロックまたはラジエントヒーターロックを解除する。 ➡25ページ
右IHになべをのせて火力調節つまみを押してから回しても火力表示ランプが点滅し、なべが熱くならない	使用できないなべを使っていませんか。	使えるなべをトッププレートに正しく置く。 ➡12ページ
	底が球状のなべや底に脚がついたなべではありませんか。	
	なべが加熱部の中央から、ずれていませんか。	
ブザーが鳴り、表示部に「U1」または「U2」または「U3」の表示が出た	内部の温度が異常に高くなっています。吸・排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き本体が冷えてから使う。
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする	なべの種類によっては音が発生する場合があります。	異常ではありません。 そのままお使いください。
使用中や電源スイッチを切ったあとも運転音がする	本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。 電源スイッチを切っても最大5分間ファンが回ります。	異常ではありません。 本体内部の温度が一定の温度まで下がると自動的に停止します。
右IHを使用中、なべをトッププレートからはずしておいたら電気が切れた	なべをトッププレートからはずすと、約1分後に自動的に電気が切れます。 ➡2ページ「なべ無し自動停止機能」	異常ではありません。 なべを置いて再度設定してください。
使用中、ブザーが鳴り、電気が切れた	切り忘れ防止自動停止機能が働きました。➡2ページ 最終操作後、約45分で電気が切れます。 ※火力を変更したときは、それから45分で電気が切れます。 ※ロースターは加熱がスタートしてから約20分で通電が停止します。	異常ではありません。 再度設定してください。

症　状	調べるところ	処　置
右IHの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがある	3つのヒーターを同時に使用していませんか。3つのヒーターを同時に使用した場合、総消費電力が4800Wを超えないように右IHの火力を自動的に調整します。	右IHを高火力で使いたいときは他のヒーターを使わない。 ➡11ページ
ブザーが鳴り、表示部に「E○」の表示と、ヒーター表示が点滅した （例） E2 ヒーター動作表示が点滅	本体内部に異常が起きていることが考えられます。	表示が点滅しているヒーターの火力調節つまみを押し込み、電源スイッチを切り、本体が冷えるまで（約30分）お待ちください。以上の処置でも直らないときは使用を中止し、必ず電源スイッチと専用ブレーカーを切ってお買い上げの販売店にご連絡ください。
ロースター使用中、音がする	ヒーターの熱による金属の膨張・収縮で音がするときがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。

以上をお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。故障の状況と表示部の英数字を、お買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1.品名　三菱IHクッキングヒーター
　　　　（ビルトインタイプ）
2.形名　CS-H3202BまたはCS-KMH02B
　　　　※本体操作部をご覧ください
3.お買い上げ日
4.故障の状況（できるだけ具体的に）
5.ご住所（付近の目印なども）
6.お名前・電話番号・訪問希望日